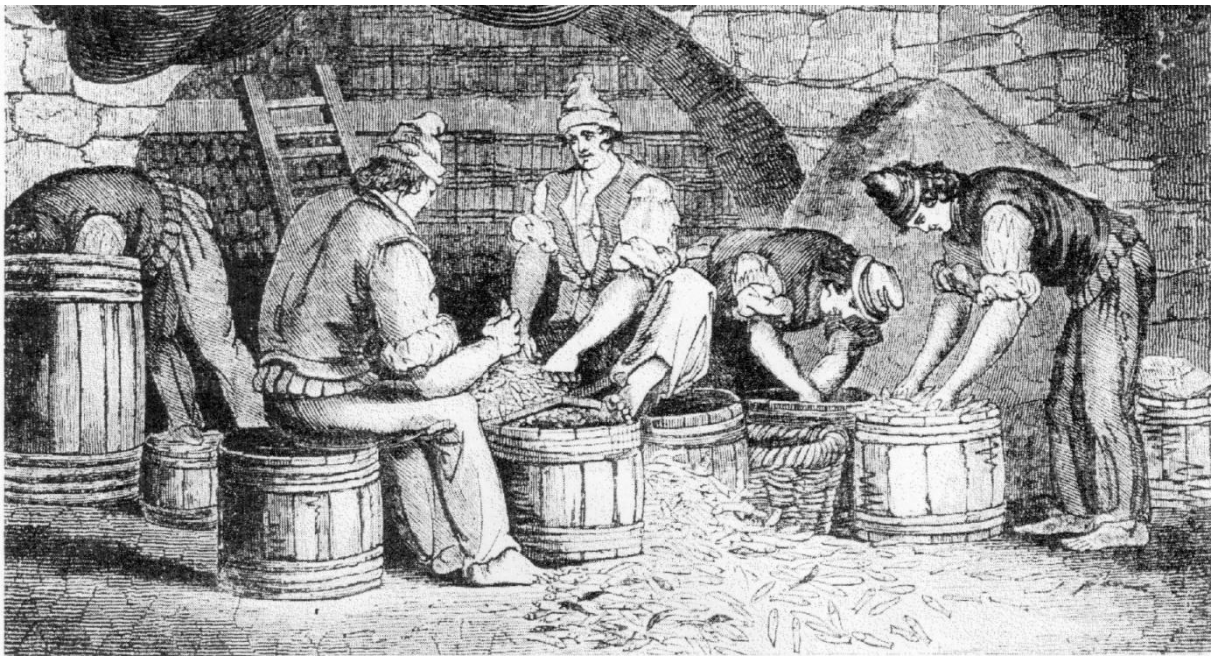
Fischkonserven in alter Zeit

von Rudolf Winkler

Der Appetit auf Seefisch ist kein besonderes Kennzeichen der Menschen unserer Zeit. Freilich konnte der Seefisch erst zu einem echten Volksnahrungsmittel werden, nachdem der moderne Verkehr seinen Frischversand tief ins Binnenland ermöglichte und eine umfangreiche Fischkonservenindustrie in der Lage war, vom billigen braucher fanden. Etwas reichhaltiger war auch damals schon die Fischspeisekarte des Binnenländers bestellt. Drei Fischsorten sind da besonders zu nennen. Zwei, die man gleich den Heringen einsalzte, nämlich Pilchards und Sardellen, und als Marinade — diese allerdings schon mehr für das zahlungskräftige Publikum — kam in nennenswertem Umfang der Thunfisch dazu.



Bretonische Fischer vor 100 Jahren beim Konservieren ihres Fanges, der auch damals sehr geschätzten Sardellen. Die kleinen Fische lagen eine Weile in Salzlake, dann nahm man sie heraus, knipste ihnen mit dem Daumen den Kopf ab und packte sie ohne weitere Behandlung Schicht um Schicht mit reichlich Salz dazwischen in Fässer, die man ein paar Tage mit Steinen beschwert stehen ließ. Dann waren sie fertig zum Versand.

Konsumfisch bis zur teuren Delikatesse für jeden Geschmack und Geldbeutel das Passende auf Lager zu halten. Deshalb lebten die Menschen im Binnenland in vergangenen Jahrhunderten noch längst nicht seefischlos, und vor hundert und zweihundert Jahren waren keineswegs — wie mancher denkt — Salzhering und Klippfisch die einzigen bekannten Fischkonserven, die auf umständlichen, langwierigen Reisen ihren Weg zum Ver-

Der Pilchard, als Sardinenart ein naher Verwandter des Herings, ist einmal ein Hauptexportartikel Englands gewesen. *("Sardine" und "Pilchard" sind gebräuchliche Namen, die sich auf verschiedene kleine, ölige Futterfische der Heringsfamilie beziehen E.H.).* Der Fang dieses Fisches, der damals in großen Zügen die Südküste der Halbinsel Cornwall während der Sommer- und Herbstmonate zu streifen pflegte, brachte vor etwa 120 Jahren dort, wo mehr als 5 000 Menschen dem Pilchardfang oblagen, einen auf 50 000 bis 60 000 Pfund Sterling geschätzten Reingewinn. Mit Netzen von durchschnittlich 500 Meter Länge und 30 Meter Tiefe schnitt man die Züge ab und hatte bei einem einzigen geglückten Fang gewöhnlich eine Beute von mehreren Millionen der etwa heringsgroßen Fische.

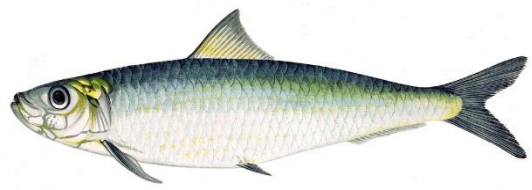
Ihre Konservierung geschah in einem eigentümlichen Verfahren. In steinernen, kühlen Lagerschuppen am Ufer wurden sie,

nachdem sie bereits an Bord ausgenommen worden waren, schichtweise ausgebreitet, jeweils dick mit Salz bestreut und zu meterhohen, viereckigen Stapeln aufgeschichtet. Ungefähr einen Monat blieben sie so liegen. Während dieser Zeit floß eine aus Blut und Tran gemischte Lake ab, die, in Fässern aufgefangen und mit Tonerde und Seegras vermengt, als Dünger verwandt wurde.

Ein Pilchard düngt einen Quadratfuß Land für mehrere Jahre, pflegten die Bauern Cornwalls zu sagen.

Wenn keine Lake mehr abfloß, nahm man die Stapel auseinander, wusch die Fische in Seewasser, trocknete sie wieder und verpackte sie in große Fässer, in denen sie dann ihre Reise zum Verbraucher antraten.

Auch die Konservierung der Sardellen und der Handel damit sind so alt, daß sich nicht mehr feststellen läßt, wann das erste Faß dieser Fische als Handelsware versandt worden ist. Die Hauptfanggründe der Sardellen, die ebenfalls zur Verwandtschaft des Herings gehören, befanden sich in früheren Zeiten neben dem Adriatischen



Meer, den Gewässern um Sizilien und dem Golf von Genua — längs der Küsten der Bretagne und der Vendee, von Brest bis hinunter nach Les Sables d'Olonne. Der Haupthafen der Sardellenfischer war hier das vor Lorient gelegene Port Luios, das jährliche Fangergebnisse von einer halben bis zu einer Million Kilogramm aufzuweisen hatte. Die Sardellenfischer allein der Bretagne verfügten vor 150 Jahren über mehr als 300 Fischereifahrzeuge. Der Fang geschah in althergebrachter Weise am Spätabend und zur Nacht. Mit Flößen stießen die Fischer bei ruhiger See vom Ufer ab und zündeten draußen ein großes Feuer an, das die Fische anzog und in die aufgespannten Netze lockte.

Die Konservierung des Fanges ging gleichfalls nach uralter Weise vor sich: Nach dem Fang wurden die Sardellen in Behälter mit Salzwasser geschüttet, um sie vor Fäulnis zu schützen. Jeweils zu dritt machten sich dann die Fischer an die Verarbeitung. Zwei hatten nichts weiter zu tun, als mit dem Daumen die Köpfe abzukneifen, während der dritte, neben einem hohen Salzhaufen sitzend, die Fische mit bewundernswerter Geschwindigkeit zirkelförmig in einem Faß reihum ordnete und jede Schicht kräftig mit

Salz bestreute. Die gefüllten Fässer, deren Deckel mit großen Steinen beschwert wurden, ließ man ein paar Tage stehen, bis das Salz durchgezogen war, dann wurden sie verschlossen und waren versandfertig. Aus der inzwischen abgelaufenen Lake wurde das Ol abgeschöpft; es wurde von den Fischern in ihren Lampen gebrannt oder an die Gerber verkauft, die mit seiner Hilfe das Leder geschmeidig machten.

Zu den versandfähigen Seefischen steuerten in früheren Zeiten Sardinien und Sizilien noch den Thunfisch bei, jene über fünf Zentner Gewicht erreichende Riesenmakrele, deren Fleisch schon bei den alten Römern eine bevorzugte Delikatesse war. Dem Thunfisch stellte man nach, wenn er zur Laichzeit in großen Zügen in Küsten-

nähe kam, und sein Fang war ein mit südländischem Temperament gefeiertes Volksfest, die sogenannte Matanza. Spezialnetze schnitten Teile eines Fischzugs ab und hoben die zappelnde Beute an die Meeresoberfläche, wo die Fische von den Fischern mit langen, eisenbewehrten Stangen abgestochen und an Bord der kleineren Fahrzeuge gehievt wurden.

Mit der Verarbeitung der Beute mußte man sich beeilen, weil sich das Fleisch unter der heißen Sonne kaum länger als drei Stunden frisch hält. Der Thunfisch wurde vorzugsweise mariniert. Man schnitt ihn in Stücke und briet diese kurz auf eisernen Rosten über offenem Feuer, dann wurden sie mit Öl bestrichen und mit Salz, Pfeffer, Gewürznelken und Lorbeerblättern eingemacht. Bei diesem Verfahren mußte eine Menge fast ritueller Vorschriften beachtet werden, so durfte z. B. das dabei verwendete Salz nur aus Trapani in Sizilien stammen.

Der marinierte Thunfisch wurde in Fässer gepackt und verschickt. Allein von Palermo versandte man um 1850 die enorme Menge von 20 000 Faß im Jahr.

So beträchtlich diese Mengen konservierter Fische auch sein mochten, die außer dem Salzhering damals ins Binnenland verschickt wurden, so kann man sie doch nicht mit den heutigen Verbrauchszahlen vergleichen. Und wer sonst gern von „guten alten Zeiten" träumt, der kann sich zum Trost sagen lassen, daß er heutzutage seinen Seefisch nicht nur in ungleich mannigfaltigerer Form und Geschmack aussuchen darf, sondern auch viel billiger zu diesem Genuß kommt als etwa vor hundert Jahren.